

Betriebsgastronomie trotz Corona

Gesamtlösung für die kontaktlose Essensausgabe

- Einhaltung von Abstandsregeln & Hygienevorschriften
- Kontaktloses Bezahlen zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste
- Beschleunigung von Bezahlprozessen und Entzerrung der Warteschlangen
- Einfache Integration in wenigen Schritten, aufwändige Umbaumaßnahmen entfallen
- Keine interne Kunden IT notwendig
- Modular einsetzbar
- Flexibles Mietkonzept mit variablen, monatlichen Mietlaufzeiten

Betriebsgastronomie trotz Corona

Wenn die Räumlichkeiten der Betriebsgastronomie nicht mehr ausreichen, um die Gäste zu bewirten, kommt das Betriebsrestaurant zum Gast

Beispielsweise abgetrennter Bereich, Werkshalle, Seminarraum, Innenhof, Foyer, Sporthalle



Gesamtpaket – modular einsetzbar

Henke Ausgabemöbel-Konzept

- Tablett-, Teller-, Besteckspender
- Warmausgabe, neutrale Ausgabe & diverse Thermo-Behälter
- Handwasch- & Abräum-Mobil

tcpos Self-Checkout Kasse

- Sofort funktionsfähiges EC- & Kreditkartenterminal ohne Kassierer
- Einfache Inbetriebnahme durch Cateringmitarbeiter, dauert nur wenige Minuten
- Vorkonfigurierte Stammdaten
- Erfüllt alle rechtlichen Anforderungen (Fiskalgesetz zum 01.10.2020)

avus smart-cap Plug & Play

- PC mit vorinstallierter avus smart-cap Software, konfiguriert in Kombination zur Kasse, inkl. Firewall
- avus smart-cap Kassenstation kompakt in einem Gehäuse, Inbetriebnahme mit Strom
- skalierbar (Thekenstation, Küchenstation...)
- RFID-Geschirr oder RFID-Transponder zur Nachrüstung



Remote-Support

Lösungskonzept

- Lösung für zwei Menüs für ca. 120 PAX
- System Cook-and-Hold, Transport aus bestehender Küche mit Thermobehältern zum POS
- Kasse mit personalfreiem, kontaktlosem Bezahlprozess, offline
- keine Anforderung an die Infrastruktur

- Definition der Speisen über Geschirrtypen
- Unterscheidung durch Größe und/oder Form/Farbe

Geschirrtyp 1 = Menü 1 Geschirrtyp 3 = Dessert

Geschirrtyp 2 = Menü 2 Geschirrtyp 4 = Beilage

Prozess

1. Gast nimmt Tablett (SB „upside down“), Teller und Speisen über bediente Ausgabe, Salat und Dessert in Küche vorportioniert, Ausgabe durch Service Personal
2. Gast kassiert und bezahlt personalfrei und kontaktlos
Auslösen des Bezahlprozesses über mechanischen oder optischen Sensor (z.B. Fußschalter)
3. Gast geht zum Platz (Kino-Bestuhlung, Einzeltische oder andere Maßnahmen zur Einhaltung von Mindestabständen)
4. Gast bringt Tablett an Rückgabestation zurück (Pfandsystem denkbar)
Eine Servicekraft erledigt Vorabräumung und Sortierung auf Rückgabewagen



Personalaufwand am POS: 1 bis 2 Servicekräfte (SK1 schöpft das Essen und gibt es dem Gast; SK2 räumt Teller ab und sortiert), Kassenkraft wird nicht benötigt

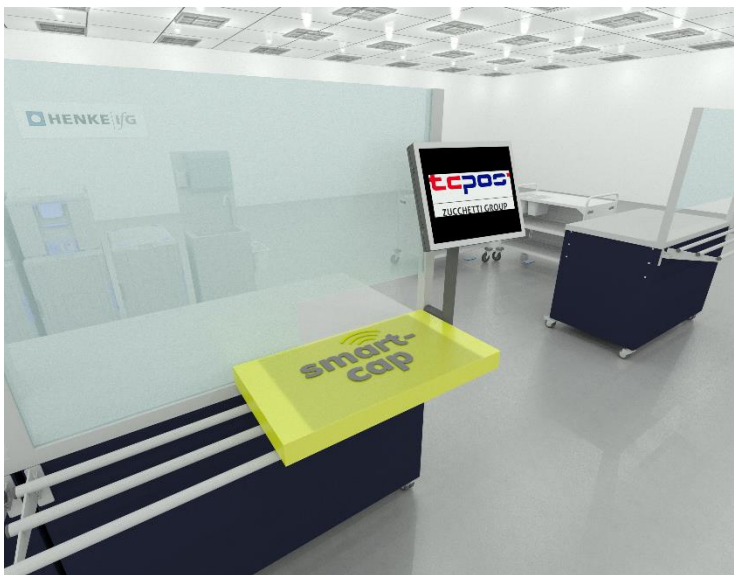
Voraussetzungen

- Internetanbindung
- Boden leicht zu reinigen, Teppich kann mit PVC-Systemplatten geschützt werden
- Anschlüsse:

St	Gerätebezeichnung	Anschluss			
		Stecker	Leistung (kW)	Gesamt (kW)	Spannung (V)
1	avus smart-cap Plug & Play und tcpos Self-Checkout Kasse	X	0,2	0,20	230 / 1N
2	Abräum-Sortierwagen		-		
2	Ausgaben		-		
1	Ausgabe mit Einstellbord	X	1,00	1,00	230 / 1N
1	Besteckspender		-		
1	mobiles Handwaschbecken Wasser- und Abwassertank, Durchlauferhitzer, Seife, Desinfektions-, Handtuchspender, Papierkorb	X	3,5	3,50	230 / 1N
3	Speisentransportbehälter, Polypropylen, beheizt, Frontlader		-		
6	Speisentransportbehälter, Polypropylen, beheizt, Toplader	X	0,40	2,40	230 / 1N
2	Tablettspender Tablett upside down		-		
1	Tellerspender 2x80 Teller	X	1,20	1,20	230 / 1N
				8,30	

Betriebsgastronomie trotz Corona

Gesamtlösung für die kontaktlose Essensausgabe



avus

avus-gastro.de

DEVCO

HENKE | ifg

henke-ifg.de

tcpos
ZUCCHETTI GROUP

tcpos.com